

SENDA GESTIÓN S.L

www.sendagestion.com
mperez@sendagestion.com
968204734



FORMACIÓN



Catálogo de Cursos

BUENAS PRACTICAS EN EMPRESAS DE ALIMENTACION

Sector: ALIMENTACION

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Lugar Impartición: POR DETERMINAR

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 4.00 horas

Objetivos:

- Que el alumno/a entienda el compromiso de los manipuladores de alimentos con la salud de los consumidores.
- Que el alumno/a sepa reconocer las fuentes de contaminación de los alimentos y las enfermedades producidas por ellos.

Contenidos:

1. Manipulación de Alimentos: buenas prácticas
2. Alergenos e intoxicación y contaminación alimentaria por bacterias
3. Food Defense
4. Riesgos Higienicos y sus normas específicas

Recursos y Materiales:

Manual contenidos
Boligrafo
Cuestionario calidad